39e Année. — Tome LXXVII. N° 2001 Paris, 3 Novembre 1932

REVUE DE VITICULTURE

CINQUANTENAIRE DE LA RECONSTITUTION EN VAUCLUSE

Le département de Vaucluse était, avant la Révolution, généralement connu sous le nom de Comtat Venaissin.

En 1790, il a été formé de la principauté d'Orange, du Comtat Venaissin et d'une partie de la Provence. Sa superficie est de 356.762 hectares, sa forme est une ellipse irrégulière, sa plus grande longueur du Nord-Ouest au Sud-Est est de 110 kilomètres environ ; sa plus grande largeur est de 65 kilomètres.

Aux temps anciens, le département n'était qu'une vaste forêt. Le fond de quelques vallées, les bords des eaux furent ensuite pendant longtemps les seuls lieux cultivés. Mais le besoin de nourrir une population qui augmentait chaque jour ordonna bientôt quelques défrichements, et ces défrichements qui ont continué jusqu'à nos jours ont été même poussés trop loin, ils se sont tournés au préjudice de l'agriculture qui en espérait gloire et profit. Et le gouvernement a dû y mettre obstacle par ses ordres et ses soins pour la conservation des rares forêts qui existent aujourd'hui.

Le département est divisé sous le rapport topographique en deux régions principales ; la région des plaines qui s'étend à l'ouest et au sud, et la région montagneuse qui couvre la partie orientale du territoire. Les deux régions sont séparées par des séries de collines peu élevées dont l'altitude dépasse rarement 400 mètres. Le massif montagneux se divise en trois chaînes, celle du Mont Ventoux, celle des Monts de Vaucluse et celle des Monts du Léberon. Le point culminant est celui du Mont Ventoux à l'altitude de 1.912 mètres, où a été établi un observatoire météorologique.

Par leur origine géologique, les terres du département appartiennent aux formations secondaires, tertiaires et quaternaires.

La moitié environ du territoire du département, dans la vallée du Rhône et de la Durance, appartient aux alluvions quaternaires anciennes et aux alluvions modernes formées par les eaux de ces deux fleuves. La partie centrale et orientale du département est constituée surtout par des terrains calcaires, secs, souvent pierreux, propres surtout aux cultures arbustives. La partie occidentale est formée par des terres argilo-calcaires souvent très profondes, perméables, propres à toutes les cultures quand elles sont irriguées ; c'est là qu'on trouve les paluds, alluvions spécialement riches dans lesquelles la culture a acquis un très haut degré d'intensité.

Toutes les eaux du département appartiennent au bassin du Rhône. Le Rhône sert de limite occidentale au département sur une longueur de 54 kilomètres. Un de ses affluents, la Durance, sert de limite méridionale au dépar-

tement sur une longueur de 96 kilomètres. Le développement total des cours d'eau du département est de 993 kilomètres.

Des dérivations des principales rivières ont été créées pour établir des canaux d'irrigation. Le canal de Pierrelatte est le seul qui soit dérivé du Rhône, il est mis en exploitation depuis 1885.

Le réseau des canaux dérivés de la Durance fournit les eaux d'arrosage à environ 22.190 hectares et s'étend depuis en deçà de Pertuis jusqu'au delà d'Orange et forme quatre groupes principaux portant les noms de groupe de Cadenet, de Carpentras, de Saint-Jullien et de la banlieue d'Avignon.

Il convient de citer que les eaux les plus fertilisantes pour le département sont celles qui sont dérivées du Rhône, puis viennent celles dérivées de la Durance ; enfin celles des Sorgues dérivées de la fontaine de Vaucluse.

L'agriculture du département a passé par des phases bien cruelles. Au commencement du siècle, les terres de labour étaient en général cultivées par assolement biennal, jachère et blé ; les terrains graveleux des coteaux étaient consacrés à la vigne, à l'oliver et à l'amandier. Cette distribution a éprouvé une première modification par l'introduction des fourrages artificiels, luzerne, trèfle et sainfoin et l'intrusion de la culture de la garance, comme des plantes sarclées, pommes de terre, millet, etc...; en même temps, les plantations de vignes gagnèrent du terrain sur les garrigues.

A cette époque, soit en 1768, par suite de l'introduction de la garance, plante tinctoriale, une bonne partie des terrains soi-disant infertiles furent défrichés et mis en culture. Ces terrains étaient connus sous le nom de Paluus. Les grands avantages que l'on trouva par la culture de cette plante avaient tellement tourné tous les esprits vers ce mode d'exploitation des terres, que l'on cherchait de tous côtés et à tout prix des champs nouveaux pour y semer de la garance. Chacun semblait craindre de n'être plus à temps de faire fortune de cette manière. Dans une foule d'endroits même, on sema cette plante sur les mauvais terrains. Pour peu qu'il en sortît, on gagnait toujours assez. La culture de la garance fut pour le Vaucluse un des plus grands bienfaits. Cette plante fut importée dans les environs d'Avignon par un Arménien de Julfa Joham Althen, dont la statue de même origine était placée à la promenade du Rocher. Le vignoble avait également pris pied sur les coteaux de Châteauneuf-du-Pape et de Sorgues, produisant des vins chaleureux et cependant délicats et fins. Ce n'est que plus tard qu'il s'est étendu dans les terrains de plaine. L'ensemble du vignoble occupait en 1850 près de 23.000 hectares.

Le département, comme tant d'autres, a dû supporter sa crise agricole par la disparition presque simultanée des cultures dont nous venons de parler : celles de la garance et du vignoble.

La disparition de la garance fut provoquée par la découverte de l'alizarine, couleur artificielle que deux chimistes, Grache et Liebermann, réussirent à extraire du goudron — ce qui occasionna de grandes pertes aux agriculteurs.

Une autre crise bien plus importante encore allait se déclencehr vers la même époque par la disparition du vignoble par suite des attaques du Phylloxéra.

La première tache phylloxérique a été nettement constatée dans le Vaucluse par une commission appelée par la Société d'agriculture de Vaucluse en juillet 1870. Elle avait à sa tête M. Planchon, qui fut le premier à observer les microscopiques insectes sur les racines de la vigne et qu'il dénomma Phylloxera vastatrix.

Les viticulteurs du Vaucluse appelèrent ce mal le blanquet ou pourridié, le confondant avec une maladie de la vigne qui se développe sur les racines des souches plantées dans un terrain ayant supporté des arbres fruitiers ou forestiers. Les racines de ces arbres laissées dans le sol donnent naissance à un champignon qui se communiquant aux racines des vignes les fait pourrir. La mortalité des souches se faisant par taches, présentait une ressemblance avec les taches occasionnées par le Phylloxéra. Cette maladie fut étudiée en 1894 par Foex et P. Viala.

Bien d'autres opinions furent émises au sujet de la disparition du vignoble et ce ne fut qu'après la découverte de l'insecte par Planchon qu'elles furent abandonnées.

Le département de Vaucluse étant un des premiers atteints, vu la nature du terrain où le vignoble était établi, le Phylloxéra fit de si rapides progrès que sur 30.000 hectares de vignes françaises que le département possédait en 1869, cette surface fut réduite à 3.948 hectares en 1880, préservés soit par la nature sablonneuse du sol, soit par la submersion, soit encore par les insecticides.

Sulfure de carbone

Le sufure de carbone, dont les effets nocifs contre le Phylloxéra furent mis en évidence par le baron Thénard en 1872, fut mis en pratique dans plusieurs vignobles de l'arrondissement d'Orange en 1881. Là où le terrain permit une bonne diffusion du liquide, le résultat de désinfection étant obtenu, on continua ce traitement durant un certain temps. La Compagnie P.-L.-M. mit à la disposition des viticulteurs du sulfure de carbone à un prix tel que la dépense revenait tout au plus à 200 francs l'hectare. Malgré ce prix et les résultats que l'on put en obtenir, ce moyen de défense, ayant occasionné beaucoup de déboires dans la plupart des terrains, cessa d'être appliqué.

Celui au sulfocarbonate de potassium, proposé par J.-B. Dumas, a été également employé à la même époque, mais exigeant une quantité d'eau élevée par hectare et une installation onéreuse ne tarda pas aussi à être abandonné.

Plantation dans les sables

En 1884, il fut reconnu la résistance des vignes françaises à l'insecte dans les terrains sablonneux formés soit par les alluvions récentes du Rhône et de la Durance, soit par les sables helvétiens du côté de Gablet et d'Igurêt et par des alluvions anciennes du Coulon consistant en sable siliceux jaunâtre provenant de l'Urgonien, du bassin du Coulon notamment, près d'Apt et du territoire du village de Rustral.

Les vignobles de Visan, de Sablet, Villes, Bedoin, Mormiron, ceux du Mauber et Robion et de la vallée du Coulon résistèrent à l'insecte et si la plupart

d'entre eux ont disparu aujourd'hui, ce n'est pas du fait des piqûres de l'insecte, mais des suites des attaques successives du Mildiou qui fut observé pour la première fois en France en 1878 par Planchon. Le vignoble vauclusien eut à en subir de 1881 à 1885 des attaques intenses, si bien que les traitements conseillés ne produisant aucun effet, la presque totalité du vignoble fut vouée à l'arrachage. Ce n'est qu'en 1886, lorsque Millardet découvrit le vrai traitement au sulfate de cuivre contre le Mildiou, que le restant des vignes existant put être conservé.

Le Vaucluse ne possédant qu'une faible étendue de terrains sablonneux, cette reconstitution ne fut guère importante.

Mais un propriétaire de Sablet, M. Bayle, voyant chez lui les résultats des plantations dans les terrains sablonneux de sa propriété dont la surface malheureusement n'était pas des plus importantes, n'hésita pas à quitter Sablet pour aller créer à Aigues-Mortes sur le cordon littoral, dans les sables incultes, ces beaux vignobles qui en ont fait la fortune.

Submersion

C'est encore un Vauclusien, M. le Dr Seigle du Thor, qui en 1868 appliqua pour la première fois ce système de défense contre le Phylloxéra dans son vignoble du Thor. Ce ne fut qu'en 1870 que M. Faucon étudia ce système de traitement et traça la voie à suivre.

En 1894, la submersion occupait dans le département 1.183 hectares qui se répartissaient ainsi :

Arrondissement	d'Orange	97 hectares
—	d'Apt	15 —
—	de Carpentras	332 —
—	d'Avignon	739 —
Département		1.183 hectares

Aujourd'hui, la submersion n'est faite que dans les territoires du Thor, de l'Isle, de Cavaillon, au hameau des Vignères, communes faisant partie de l'arrondissement d'Avignon.

Les vignes que l'on veut traiter sont divisées en carrés ou rectangles plus ou moins grands séparés par des bourrelets de terre d'une hauteur suffisante pour retenir sur le sol une couche d'eau d'une épaisseur moyenne de 15 à 20 centimètres. La submersion a lieu maintenant aussitôt les vendanges finies, soit dès le mois d'octobre, ce qui permet de la terminer au bout de 30 à 35 jours au lieu de 50 à 60 jours en faisant l'opération en décembre et janvier. En opérant en octobre, le Phylloxéra est en pleine activité, il lui faut moins de temps pour être asphyxié que si on le prend en hiver à l'état de léthargie.

La quantité d'eau nécessaire pour submerger un terrain dépend de sa plus ou moins grande perméabilité, cette dernière cependant ne doit pas exiger plus de 10 litres d'eau par seconde et par hectare, soit 24 mètres cubes en 24 heures, on charge chaque jour le terrain d'une couche liquide d'une épaisseur to-

tale de 0 m. 60, ce qui dans les conditions normales de perméabilité du sol est bien suffisant pour que la terre soit complètement abreuvée et pour qu'elle soit recouverte d'une nappe de 15 centimètres.

Malgré les bons résultats obtenus par la submersion, ce système de défense diminue chaque année de superficie, étant remplacé, par les frais qu'il exige, par les plants résistant au Phylloxéra.

(*A suivre.*)

Ed. Zacharewicz,
Directeur honoraire des Services agricoles de Vaucluse.

LE MARCHE ITALIEN DU VIN

Le Bulletin International du Vin d'août 1932 a rapporté quelques extraits d'une étude fort intéressante sur le marché mondial du vin, due au professeur Giorgio Mortaria, de l'Université de Milan, dans ses « Prospettive Economiche » de 1932. Cette étude a été basée sur l' « Annuaire International de Statistique agricole » et l' « Annuaire International du Vin ». En voici l'essentiel en ce qui concerne le marché italien.

1. *La production.* — La vigne est cultivée en Italie sur 4.200.000 hect., dont 800.000 sont en monoculture vigne, le reste étant consacré à des cultures mixtes (surtout en Italie du Nord). Toutes les cultures vinicoles pourraient être effectuées, en monoculture, sur 1.820.000 hect., répartis à raison de 950.000 hect. dans les collines, 300.000 en montagne, et 570.000 en plaine.

Le rendement à l'hectare, qui peut être connu très exactement pour les vignes spécialisées, dépend surtout de la technique culturale. En 1925, année de moyenne récolte en Ombrie, minimum de 16 qx, maximum de 58 qx de raisin. En Lombardie, en 1930, année de bonne récolte, cette dernière varie de 17 à 62 quintaux.

La production moyenne de vin en Italie est de 42,6 millions d'hectos, et celle de 1931 n'est que de 33 millions.

2. *La consommation.* — L'Italie consomme exclusivement des vins nationaux : en 1930, elle n'a importé que 17.000 hectos de l'étranger. La consommation par habitant n'est que de 94 litres, et inférieure d'un quart à la moyenne d'avant-guerre ; cela tient à la dépression économique et aux impôts grevant le vin, qui touchent fatalement le consommateur.

3. *Les Prix.* — Suivant la région et le type, les prix des vins courants présentent de très fortes différences. En 1930, sur 12 centres viticoles différents, ils variaient entre 61 et 136 lires. Les prix moyens obtenus par calcul servent néanmoins à indiquer la tendance dominante de l'époque.

	1923-25 —	1924-25 —	1925-26 —	1926-27 —	1927-28 —	1928-29 —	1929-30 —	1930-1931 —
Production (milliers d'hectos).	53,9	44,7	45,4	37,1	33,7	46,8	41,0	36,3
Prix (lires par hectos)..	84	84	120	192	178	120	87	70

Dans la campagne en cours, avec une production d'environ 33 millions d'hect., le prix semble devoir rester inférieur à 60 lires, chiffre très bas, même comparé à celui de la campagne précédente. L'effet de la dépression économique se révèle dans le fléchissement des prix qui se manifeste malgré la très faible production actuelle, contrairement à ce qu'on a l'habitude de constater.

En octobre 1931, le prix (63 lires) a baissé d'un tiers par rapport à celui de l'année précédente (95 lires).

4. *L'exportation.* — Les exportations de vins ordinaires dans les dernières années avant 1931 sont très inférieures à celles d'avant-guerre, à cause de la concurrence algérienne, espagnole, grecque et portugaise. Il en est de même pour le Marsala et les vins en bouteilles. Seul le Vermouth est plus exporté qu'avant-guerre, et a de nombreux marchés, notamment Grande-Bretagne, Allemagne, Belgique, Brésil.

En 1931, cependant, vive reprise des exportations de vins ordinaires par la demande exceptionnelle venant de France.

Exportations de vins italiens
(en milliers d'hectos)

Qualité	Moyenne 1909-13	Moyenne 1927-30	1927	1928	1929	1930	1931 janv.-sep.
Vins ordinaires en fûts		782,5	843,8	692,8	853,8	853,8	1.296,5
— en bouteilles	1.354,0	45,8	37,4	48,1	49,4	48,1	31,0
Vermouth	101,6	112,6	107,9	113,3	123,4	105,8	69,3

Le tableau suivant permet de comparer l'irrégularité des ventes en France et la continuité des exportations vers la Suisse, l'Autriche, l'Allemagne et les autres pays.

Destination	Moyenne 1927-30	1927	1928	1929	1930	1931 janv-sept.
Suisse	316,7	361,9	345,3	369,1	370,6	289,9
Autriche	97,1	117.1	82,4	91,0	98,0	73,4
France	71,3	83,5	16,8	21,5	163,2	804,1
Allemagne	46,2	58,1	55,4	41,2	30,2	16,9
Brésil	61,7	68,7	72,8	68,2	37,0	14,9
Autres pays	152,4	161,5	128,8	155 4	162.0	101,5
Total	790,4	852,8	701,5	746,4	861,0	1.300,7

A la fin août 1931, la France a interdit l'importation des vins italiens. Des pourparlers avaient abouti à un accord d'après lequel, du 17 novembre 1931 au 31 mars 1932, 110.000 hectos peuvent être introduits en France. Après le 1er avril 1932, le contingentement des vins s'est stabilisé, de sorte qu'en tout 520.000 hectos purent être importés en France, dont 250.000 au taux de 55 fr. d'entrée de douane par hecto, 250.000 à celui de 84 francs, et 20.000 hectos en bouteilles.

J. D.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Nécrologie : F. Richter. — Exonération de toutes charges supplémentaires pour cause de sinistre à la suite de calamités agricoles. — A propos du Congrès international de la vigne et du vin à Rome. — Notes sur la création et l'organisation de la Fédération des coopératives de producteurs de boutures américaines (René de Robert). — Prolongation de la période des opérations de vinification. — Marine nationale : adjudication à Rochefort. — Chemins de fer de l'Etat : la propagande agricole du réseau de l'Etat. — La production des vins blancs et des vins rosés (H. Astruc et A. Castel).

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — La température et l'état atmosphérique de « l'arrière-saison » continuent d'être favorables à notre région, pour permettre la maturité complète des raisins et fruits en retard et « l'aoûtement » du bois des vignes, arbres et arbustes qui ne s'étaient pas lignifiés dans les mois d'août et septembre comme cela se produit habituellement.

Beaucoup de viticulteurs regrettent maintenant d'avoir vendangé trop tôt et pendant la période des pluies abondantes qui rendaient la rentrée de la récolte très onéreuse, tout en nuisant à la bonne qualité du vin fait avec des raisins mouillés et souvent souillés. Il est vrai que la pourriture a fait hâter souvent la vendange.

Nous venons de traverser toute la région méridionale de Marseille à Bordeaux. Nous avons aussi traversé les Charentes et la vallée de la Loire. Les vendanges n'étaient pas encore finies la semaine dernière, c'est-à-dire fin octobre, du côté de Carcassonne, Toulouse, Montauban, surtout dans le Bordelais, en Charente et dans la vallée de la Loire.

Dans ces régions, les raisins étaient certainement plus sains que dans l'Hérault, le Gard, une partie de l'Aude, les Pyrénées-Orientales. C'est pour cela qu'on ne s'est pas pressé de les rentrer.

Toutefois, le vin fait avec les raisins qu'on vient de rentrer ou qu'on termine de vendanger sera bien de meilleure qualité et beaucoup plus alcoolique que celui qui a été fait en septembre ou commencement octobre, alors qu'on savait que la végétation et la maturité de tous les fruits était en retard de plus d'un mois.

Maintenant, dans la partie la plus importante pour la production du vin, dans le Languedoc, les décuvaisons sont faites et les premiers soutirages commencés. On peut juger de la qualité du vin en général.

Comme nous avons l'habitude de renseigner impartialement les lecteurs de la Revue, sans tendance à chercher à favoriser la région au milieu de laquelle nous vivons et travaillons, nous disons que la généralité des vins du Languedoc et du Midi en général, sont loin d'être parfaits malgré tous les soins qu'on a apportés à la vinification.

Les vins ont un faible degré, peu de couleur et sont en général un peu acides. Il est vrai que le goût acide tombera un peu, après les premiers froids.

Les rares vins qui n'ont pas été vinifiés suivant les conseils des praticiens et des œnologistes, ceux qui ont cuvé trop longtemps, présentent certains caractères qui pourraient être préjudiciables à la vente, sauf à des prix bien bas.

Dans ces conditions, il vaut mieux apporter des vins à la distillerie que de les donner à certains négociants peu scrupuleux qui préfèrent acheter des vins douteux à des prix très bas, vins qu'ils traitent par des procédés plus ou moins légaux, que de donner leur préférence aux vins bien constitués vendus au cours du moment.

Ce sont les vins de mauvaise qualité qu'on cède ainsi à de bas prix au commerce qui avilissent les cours. Pour éviter cela, tous les mauvais vins devraient aller à la distillerie.

A la cave. — A la cave, on soutire par temps sec et froid. Il faut arrêter l'écoulement des cuves dès que le vin commence à couler un peu trouble. Ce qui reste doit être mis à reposer, et de préférence collé, pour que la précipitation des résidus soit plus rapide. Les lies épaisses doivent être jetées cette an-

née. Et le vin enlevé par décantation doit être apporté à la distillerie. On ne devra pas le mélanger au vin fin soutiré et encore moins le conserver pour la consommation.

Il faut brosser tout le matériel des vendanges : comportes, cuviers, fouloirs, pressoirs. Huiler les vis et les rouages mécaniques après les avoir bien nettoyés. Passer du noir dans les cuves vides et les brosser. Soufrer, laisser les cuves en ciment ouvertes pour qu'elles se sèchent. Bien fermer au contraire les foudres en bois, après les avoir soufrés copieusement. Ne jamais passer de l'eau dans le matériel des vendanges et de la cuvaison qu'on laisse vide, si l'on veut éviter les moisissures et le développement de « mauvais goûts ».

Au vignoble. — Dans les vignes, continuer à mettre en état les parties détériorées par les orages, nettoyer les fossés encombrés. Marquer les emplacements des ceps à remplacer, Extirper le chiendent, dans les taches qui se sont largement agrandies cet été pluvieux, très favorable au développement des mauvaises herbes. Vérifier les greffes sur place de l'année pour enlever encore délicatement les petites racines, qui favorisées par l'humidité du sol, se sont développées cette année plus que d'habitude, sur la partie du greffon qui est dans terre.

On pourra commencer maintenant « d'espoudasser », c'est-à-dire rabattre les sarments pour pouvoir labourer et enfouir les fumiers de ferme préparés pendant l'été. On arrache en ce moment les vignes vieilles qu'on veut remplacer, après avoir laissé reposer la terre, en mettant des cultures herbacées, au moins pendant trois ans.

On laissait moins reposer, lorsque le vin se vendait mieux.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles sont toujours animés, par le nombre de viticulteurs qui se rendent à la ville, surtout pour passer un moment au café, avec les amis et connaissances qu'on a l'habitude de rencontrer toutes les semaines. Si encore ils consommaient du vin ; mais on ne voit sur les tables que des « anis » au moment des apéritifs, et de la bière tout l'après-midi.

Malgré une certaine propagande qui n'est pas assez intensifiée, la consommation du vin est nulle, dans les cafés de la région méridionale productrice de la boisson nationale. Jusqu'à maintenant, il a été impossible de faire comprendre à la masse des viticulteurs, qu'avant de demander aux autres de les sauver en développant la consommation du vin dans les villes et dans les régions et les pays non producteurs du vin, ils doivent donner l'exemple, et commencer par absorber une partie de leur récolte. La consommation du vin dans les cafés serait un débouché important pour les bons vins blancs du Languedoc et du Roussillon, parce que la consommation favorite serait certainement un verre de vin blanc additionné d'un peu de sirop de raisin ; si on était altéré, un peu d'eau de seltz rendrait cette boisson agréable.

Le vin blanc qui n'a pas d'offres intéressantes par le commerce depuis quelques années, on ne sait pas trop pourquoi, aurait bien besoin que les organismes de propagande pour la consommation du vin s'intéressent à lui d'une façon sérieuse. Les organismes officiels surtout ont suffisamment de fonds à leur disposition pour faire quelque chose de sérieux et de pratique.

Ce n'est certainement pas la Conférence internationale du Vin tenue à Rome qui développera la consommation du vin français. La trop importante délégation de fonctionnaires et autres personnalités a dépensé beaucoup d'argent français en Italie, simplement pour faire un voyage d'agrément, assister à de nombreux banquets et vanter l'Asti et les vins italiens.

Si encore ces personnalités qu'on voit toujours autour de l'ancien pharmacien qui ne travaille que pour la politique de son parti S. F. I. O., dépensaient l'argent de leur poche ! Ne trouvera-t-on pas des associations viticoles composées d'hommes désintéressés, indépendants et énergiques, pour faire la chasse aux parasites de la viticulture et des viticulteurs ?

Pendant que l'argent que versent les viticulteurs français est dépensé large-

ment en Italie, les propriétaires de notre région, éprouvés par les intempéries et la mauvaise récolte, se demandent comment ils vont pouvoir effectuer les travaux pour arriver à la récolte de l'année prochaine ! — E. F.

Nécrologie : F. Richter. — Nous apprenons la mort de M. F. Richter, pépiniériste à Montpellier, et nous nous associons à la douleur de sa famille et de ses nombreux amis, aux regrets que laissera cette disparition dans le monde viticole. Car F. Richter fut non seulement un grand pépiniériste consciencieux connu dans toute la France et à l'étranger, mais il a rendu de grands services à la viticulture dans la sélection et l'isolement des porte-greffes, dans l'hybridation et les méthodes de multiplication de la vigne.

Exonération de toutes charges supplémentaires pour cause de sinistre à la suite de calamités agricoles. — Sur la proposition de M. Palazy, président, la Société Départementale d'encouragement à l'agriculture de l'Hérault, estimant ainsi qu'elle l'a toujours soutenu (voir sa délibération de février 1932) :

Que le Mildiou doit être considéré comme une calamité agricole dans les mêmes conditions que la grêle, la gelée, les inondations et les ouragans ;

Que cette opinion, contestée d'abord, est aujourd'hui généralement admise, surtout après le nouveau désastre causé cette année par ce fléau, en certaines régions viticoles ;

Qu'il y a donc lieu d'exonérer de toute charge supplémentaire et d'exception les viticulteurs gravement sinistrés ;

Qu'il serait évidemment paradoxal — puisque les Pouvoirs publics, le Conseil général de l'Hérault notamment, demandent de leur venir en aide en leur accordant des prêts à petit intérêt et des décharges d'impôts — de leur enlever d'une main ce qu'on leur donne de l'autre ;

Qu'à cet effet, la détermination de la gravité du sinistre ne peut être laissée à l'application de l'arbitraire, mais doit avoir une base légale ;

Qu'en ce qui concerne particulièrement les exonérations pour les prestations d'alcools, le fait d'avoir subi une diminution de 75 à 50 % ne paraît pas un critérium d'appréciation suffisamment juste et équitable pour établir l'importance du sinistre à l'égard des viticulteurs malheureux qui doivent être traités devant l'impôt sur le même pied d'égalité ;

Si on ne tenait compte, comme certains groupements le proposent, que de cette seule condition, 50 à 75 % de perte, dans l'évaluation du sinistre, un propriétaire récoltant 50 hectos en moyenne à l'hectare, — c'est le cas de la grande majorité des producteurs du Midi — sinistré du 50 %, n'a plus que 25 hectos à vendre pour faire face à ses frais d'exploitation, tandis qu'un propriétaire ayant un rendement moyen de 200 hectos, également atteint, aura 100 hectos à vendre, et un propriétaire de 100 hectos, toujours comme rendement moyen, disposera encore de 50 hectos.

En adoptant ce coefficient, perte de 75 à 50 %, comme seule condition nécessaire, c'est la grande masse des vignerons qui sera évincée du bénéfice de l'exonération ou dans tous les cas, moins bien traitée que les gros producteurs. Ce serait la consécration d'une nouvelle iniquité.

C'est pourquoi la Société Départementale d'agriculture de l'Hérault propose : que pour bénéficier d'une exonération partielle des prestations d'alcool, le coefficient de perte soit porté à 33 %, posant en fait indiscutable qu'en raison des frais actuels d'exploitation très élevés, l'ensemble des vignerons qui subit une perte de récolte de 33 % sur la moyenne de sa récolte des cinq dernières années, ne réalise aucun bénéfice et qu'en outre, tout viticulteur qui peut justifier d'un déficit dans son exploitation en l'année 1930, soit totalement exonéré.

Au surplus, elle demande qu'en attendant que les prestations, taxes et surtaxes soient supprimées par la prochaine loi rectificative, la perception de toutes charges supplémentaires soit suspendue : *a*) partiellement, chez les récoltants qui ont subi depuis 1930 une perte de récolte supérieure à 33 % ; *b*) to-

talement, chez les récoltants qui pourront justifier dans la même période d'un déficit réel dans leurs produits d'exploitation : en un mot, qu'il n'y ait pas d'impôt là où il n'y a pas de bénéfice, et pas de super-impôt là où il y a déficit. C'est un principe déjà consacré par la loi, en matière de bénéfices agricoles.

Il convient de le respecter dans les conjonctures graves où se trouve l'agriculture, pour ne pas avoir à déplorer que les lois votées pour améliorer le sort de la viticulture ne deviennent un prétexte de spoliation, d'expropriation et de ruine, pour cause d'utilité publique, sans indemnité à l'encontre de certains propriétaires malheureusement trop nombreux, du fait de la nature qui, elle, ne distingue pas entre les petits, les moyens et les gros.

Cette motion a été approuvée à l'unanimité.

A propos du Congrès International de la Vigne et du Vin à Rome. — Un important Congrès International de la Vigne et du Vin s'est tenu à Rome. Au programme ne figurait aucune question relative à la répression internationale des fraudes et falsifications ni à la protection des appellations d'origine.

M. Xavier de Borssat, avocat à la Cour de Paris, Directeur-Fondateur de la Revue des Fraudes en exprime ses regrets dans la lettre suivante adressée à un négociant de Bordeaux qui avait formulé à ce sujet un vœu particulièrement opportun :

Monsieur, permettez-moi d'applaudir à votre lettre publiée dans la *Revue Vinicole* de ce jour et où vous insistez sur la nécessité de protester avec la plus grande énergie au Congrès International de la Vigne et du Vin à Rome contre la continuation d'abus relatifs aux appellations d'origine. Ces abus consistent à tolérer que des pays venus tard à la viticulture vendent leurs vins sous des appellations qui sont la propriété indiscutable des régions dont elles sont originaires et auxquelles elles appartiennent géographiquement.

Vous considérez à juste titre comme un défi à la plus élémentaire loyauté le rejet récent par les « Dominions » de la demande française relative à la protection de nos appellations sous le fallacieux prétexte que l'emploi de nos appellations pour désigner leurs vins se trouve justifié par le fait que ces appellations, depuis le temps qu'elles ont été impunément employées par d'autres régions viticoles, peuvent être considérées comme étant depuis longtemps tombées dans le domaine public.

Vous vous élevez contre l'emploi abusif de désignations telles que « Graves Type », « « Bourgogne Type », « Port Type ».

Vous avez entièrement raison et tous ceux qui ont le respect des appellations d'origine sont d'accord avec vous pour souhaiter que le Congrès International de Rome fasse justice de ces abus.

Mais, il y a un mais et de première importance. Le programme détaillé du Congrès ne porte pas un article, pas un mot relatif aux fraudes et falsifications, pas un mot relatif à la protection des appellations d'origine.

Ces deux importantes questions ont été omises, oubliées...

Il est permis de le regretter. Le Congrès, même purement technique, aurait pu ne pas passer sous silence un mal qui ne peut que s'aggraver en le dissimulant.

Vous avez bien fait, en tous cas, d'émettre un vœu, dût-il ne pas rentrer dans le programme réduit de la Conférence. Je suis de chœur et de cœur avec vous.

Veuillez agréer, etc... Xavier de Borssat.

On ne peut qu'approuver l'honorable Directeur de la Revue des Fraudes et son correspondant d'avoir exprimé la pensée des producteurs français de vins à appellations d'origine trop impunément lésés par une concurrence étrangère abusive.

Notes sur la création et l'organisation de la Fédération des Coopératives de producteurs de boutures américaines. — *Début de la Fédération.* — Comme la plupart des groupements coopératifs, les premières coopératives de produc-

teurs de boutures américaines sont d'organisation récente et l'impulsion qu'elles reçurent au début a été provoquée en grande partie par la mévente des dernières années.

Il est, en effet, curieux de constater que les producteurs agricoles ne consentent à envisager les solutions coopératives que dans le cas de détresse et quand ils sentent très vivement leur impuissance à tirer parti eux-mêmes de leurs récoltes.

C'est pendant ces époques de mévente, pourtant, que les solutions coopératives sont les plus difficiles à réaliser car dans le cas particulier, il ne s'agit pas uniquement de grouper une certaine quantité de marchandises, mais encore de vendre les produits des coopérateurs en totalité et à un prix assez rémunérateur pour que les frais de première installation et la recherche des débouchés ne grèvent pas le bilan de charges excessives.

Malgré ces difficultés, les producteurs comprirent très bien que les intermédiaires auxquels ils avaient affaire auparavant faisaient un travail de spéculation dont eux ne profitaient jamais et que, si certaines années, les prix de vente avaient été très favorables, ils n'en avaient pas eu les bénéfices mérités, car leur récolte avait été achetée avant que les cours en hausse soient connus à la propriété. Par contre, les années de mévente, leur isolement et l'éloignement des marchés donnaient à leurs cultures un caractère catastrophique.

Les premiers groupements de producteurs se constituèrent dans le Gard et dans le Vaucluse, malgré la violente opposition de certains intermédiaires. Par la suite, d'autres groupes de la Drôme, de l'Ardèche, des Bouches-du-Rhône, vinrent grossir le nombre des premiers coopérateurs.

Organisation des ventes. — Les coopératives de producteurs comprirent la difficulté d'établir pour chacune d'elles une organisation commerciale, chargée de la vente et nous pensons que le gros succès de la Fédération vient en grande partie de la confiance que les coopérateurs manifestèrent à l'organisation commerciale centrale, travaillant pour tous les producteurs, ayant à sa disposition tous les moyens pratiques d'une grande maison de commerce.

La Fédération des coopératives fut ainsi créée, davantage par nécessité que par désir de collaborer.

Contrôle. — Le service de vente de la Fédération se trouva dans la nécessité, en présence de groupements divers et de pratiques différentes suivant les régions de production, d'établir un règlement intérieur uniformisant la production à un type commercial bien déterminé. Le détail de ce règlement intérieur est modifiable tous les ans.

Le service de contrôle seul a été établi d'une façon définitive ; il comporte deux opérations qui se complètent.

La première opération confiée à des techniciens consiste à visiter la plantation d'un adhérent nouveau ; fixer très exactement la variété et faire arracher, s'il y a lieu, les pieds qui ne seraient pas de la variété déterminée de façon à écarter tout mélange involontaire au moment de la taille des bois.

Ce contrôle, d'ailleurs, est fait une fois pour toutes.

La seconde opération consiste à attacher à chaque paquet de boutures greffables une petite étiquette carrée portant la marque de la Fédération et le numéro du producteur. C'est ce dernier qui attache lui-même l'étiquette de contrôle aux paquets de boutures qu'il livre à la coopérative.

Aucune réception n'est tolérée sans étiquette de contrôle obligeant le producteur à accepter la responsabilité de sa livraison jusque chez le client.

Sanctions. — Quoique rares, des sanctions furent prises contre les coopérateurs qui livrèrent des paquets ne contenant pas le nombre de boutures indiqué par le règlement ou ne respectant pas les conditions de diamètre fixé par l'assemblée générale. Trois d'entre eux furent rayés de leur coopérative.

Adhérents nouveaux. — Les résultats heureux d'une première campagne, les encouragements reçus de différents côtés provoquèrent chez les producteurs un sentiment de légitime orgueil qui se traduisit par des demandes d'adhésion nouvelles en quantité assez importante.

Devant cette situation et pour maintenir la réputation de la Fédération, il fut

décidé que chaque demande d'admission serait examinée par une commission composée de coopérateurs de la commune de l'adhérent nouveau. Cet examen doit, en principe, porter sur la valeur morale de l'adhérent à recevoir, sur la qualité de sa marchandise et de ses livraisons.

Résultats obtenus. — Les résultats obtenus, la campagne dernière, et qui portent sur 10 millions 75.000 boutures américaines ont donné aux producteurs un résultat très nettement supérieur à la moyenne des transactions faites sur les marchés locaux de production.

Les félicitations des greffeurs prouvent qu'ils ont apprécié le gros effort fait par les producteurs et que les qualités d'authenticité et de fraîcheur des marchandises qu'ils ont reçues leur ont donné satisfaction.

A cause du contrôle établi, il se forme un esprit de collaboration entre le producteur et le vigneron pépiniériste. Cette confiance réciproque facilite toutes les opérations et reste un des plus beaux résultats de la coopération. — René de Robert, *ingénieur I. A. T.*

Prolongation de la période des opérations de vinification. — Le président de l'Union girondine a fait à ce sujet, auprès de M. le préfet de la Gironde, une démarche pressante, résumée dans la note ci-dessous, dont la rédaction est due à l'initiative du vice-président, M. Georges Bord :

En raison de l'époque tardive des vendanges de 1932, qui ont commencé un mois après l'époque normale, l'attention de M. le préfet de la Gironde est attirée sur la nécessité de prolonger d'un mois la durée de la période durant laquelle pourront être pratiquées les opérations autorisées en cours de vinification.

Ce délai supplémentaire est notamment indispensable aux ateliers publics ou coopératifs de concentration des moûts pour donner satisfaction aux récoltants surpris par le refus de la chaptalisation et mal outillés pour concentrer à domicile.

La clôture des opérations devrait être reportée à fin décembre 1932, au minimum.

Marine nationale. Adjudication à Rochefort. — Le 8 décembre 1932, à 15 heures, fourniture de 4.500 hl. de vin rouge à 9 degrés en 3 séries de 6 lots de 250 hl. chacune.

Délais de livraison : pour la première série, 40 jours du lendemain de la notification ; pour la deuxième série, du 60e au 75e jour du lendemain de la notification ; pour la troisième série, du 90e au 120e jour du lendemain de la notification.

Cautionnement : 5 % de la valeur de la fourniture.

Pour renseignements, s'adresser à M. le Commissaire adjoint pour le Service des Vivres et du Matériel à Rochefort.

Chemins de fer de l'Etat. — La propagande agricole du réseau de l'Etat. — Desservant des régions essentiellement agricoles, et pleinement convaincus que la richesse de ces régions est une des conditions primordiales de leur vitalité, les Chemins de fer de l'Etat ont eu, depuis de nombreuses années, le sentiment qu'il leur appartenait de remplir auprès des agriculteurs un rôle extrêmement utile en les éclairant et en les consultant, tant sur les cultures à entreprendre ou à développer que sur les meilleurs modes d'expédition de leurs produits et aussi sur la situation des marchés susceptibles de constituer pour eux des débouchés avantageux.

Il n'est pas sans intérêt de rappeler que cette collaboration entre les Chemins de fer de l'Etat et les agriculteurs date de plus de trente ans. C'est, en effet, bien avant l'année 1900 que le Réseau de l'Etat commença la propagande en faveur de la création des Laiteries coopératives des Charentes et du Poitou dont on connaît l'extension et la prospérité aujourd'hui remarquables.

Dès le printemps 1899, le Réseau de l'Etat mettait, sans supplément de prix,

à la disposition de l'Association centrale des dites laiteries, les wagons spécialement agencés pour le transport des beurres.

En 1906, il aménageait, avec des planchers mobiles, des wagons couverts pour le transport des porcs vivants entre Thouars et Paris.

Il était, d'autre part, l'un des premiers à encourager la création des abattoirs régionaux, ceux de La Roche-sur-Yon et de Pouzauges entre autres, qu'il favorisait d'une tarification spéciale en introduisant, dès 1911, dans le tarif P. V. 3 le barème L (denrées accélérées) pour le transport des viandes abattues. Parallèlement, il aménageait des wagons mieux adaptés à ce transport.

Pour pallier les inconvénients qui résultent pour lui d'une situation spéciale, qui fait qu'il ne possède que des cultures saisonnières et qu'au contraire des régions de Provence il n'a pas à transporter presque toute l'année de produits agricoles de luxe, pour défendre son trafic contre ses concurrents naturels, les fleuves et la mer, qui lui enlèvent une grande partie des légumes récoltés, le Réseau de l'Etat a dû lutter avec ténacité, et il a obtenu des résultats appréciables en organisant des manifestations agricoles dont, pour ne pas alourdir à l'excès cet exposé, nous nous bornerons à rappeler quelques exemples.

Devant l'importance des vides creusés dans le cheptel français par la guerre, et pour aider dans toute la mesure de ses moyens à son relèvement rapide, comme à combler le grave déficit de l'approvisionnement de Paris en lait, le Réseau de l'Etat entreprenait dès 1920 une active propagande (conférences, voyages d'études, facilités de circulation accordées à certains offices agricoles) en faveur de l'expansion de l'excellente race bovine normande, partout où cette race à plusieurs fins pouvait être introduite avec chance de succès. Le fruit de cette propagande s'est révélé rapidement. Pour l'ensemble des 130 laiteries coopératives des Charentes, la production de beurre est passée de 15 millions de kgs en 1920 à 20 millions en 1930, et celle de caséine est montée de 3.000 à 6.000 t. dans le même temps.

Parallèlement à la production de la viande et du lait, le Réseau de l'Etat s'est également préoccupé de vulgariser la consommation du poisson.

Ses principales manifestations dans ce domaine ont été l'organisation de la « Semaine des pêches rochelaises » en 1922, de la « Semaine des pêches de Dieppe » en 1929, et la mise en circulation sur ses lignes de son « train de poisson » en 1920 qui, en 22 arrêts, a reçu plus de 130.000 visiteurs.

Toujours dans le but d'intensifier la production agricole des régions qu'ils desservent, les Chemins de fer de l'Etat font circuler, depuis 1929, leur « train des engrais et des semences sélectionnées » qui vient d'accomplir, avec un succès toujours soutenu, son 7e circuit, après avoir prospecté 130 centres agricoles et reçu la visite de plus de 70.000 cultivateurs.

Pour vulgariser auprès des producteurs de pommes l'emploi des traitements insecticides qui ont permis aux Etats-Unis et au Canada d'obtenir des fruits abondants et sains, le Réseau de l'Etat a pris l'initiative d'organiser, ces deux dernières années, une série de démonstrations de traitement des arbres fruitiers, dans la Sarthe, l'Ille-et-Vilaine, l'Orne et le Calvados. Plus de 20.000 pommiers ont ainsi été traités par ses soins.

Persuadé que dans la lutte contre les graves maladies de dégénérescence des pommes de terre, l'emploi des semences bretonnes représente une solution au moins aussi efficace, et à coup sûr beaucoup plus conforme à l'intérêt général, que celle qui consiste à demander à la Hollande ses tubercules sélectionnés, le Réseau de l'Etat organise chaque année des missions d'agriculture des différentes régions de France dont le but, toujours atteint, est de les faire se réapprovisionner en Bretagne.

De même pour le blé, les fruits, les primeurs, etc..., la propagande agricole du Réseau de l'Etat s'inspire des faits, des circonstances ou des situations locales, et toujours de l'intérêt général pour provoquer un accroissement des rendements du sol.

Ainsi, tantôt seul et tantôt en collaboration avec les groupements professionnels, les Directions des Services agricoles et les Offices, le Réseau de l'Etat poursuit un effort de tous les instants pour intensifier la production de notre terre.

Par des rapports, des conférences, des visites d'usines, des congrès, des voyages d'études, des tracts ou des subventions suivant les cas d'espèces, il ne cesse de contribuer à provoquer sur toute son étendue et dans toutes les branches de l'activité agricole le désir de faire plus et mieux que par le passé.

Le Réseau de l'Etat ne s'en est d'ailleurs pas tenu là, car il sait qu'il ne suffit pas de produire ; le véritable but à atteindre est, en effet, la vente. A ce sujet, les agriculteurs sont généralement insuffisamment éduqués et il est apparu au Réseau de l'Etat qu'il se devait de les conseiller et de les guider. La présentation et l'emballage des produits, les meilleurs modes d'expédition, la documentation sur les marchés, la supériorité des groupements pour la vente en commun, etc... ont alors fait l'objet de nombreuses conférences et de tracts dont la vulgarisation est largement assurée par les Services agricoles du Réseau de l'Etat. Ce dernier a, d'autre part, fait une exposition des emballages standardisés à la gare Saint-Lazare, qui a été très goûtée et très remarquée.

Les expositions et les foires constituent d'ailleurs un des modes excellents dont les Chemins de fer de l'Etat usent pour faciliter à leurs usagers l'écoulement rémunérateur de leurs produits. Ils ne manquent jamais, chaque fois que les circonstances le leur permettent, de faire dans leurs stands, aussi bien dans les grandes foires françaises, à Lyon, à Strasbourg, à Dijon, à Rennes, etc., que dans les villes étrangères, Cologne notamment, une présentation collective des produits de leurs ressortissants, présentation qui se solde toujours par des tractations avantageuses pour ces derniers.

Aussi les Services du Réseau de l'Etat ont-ils été publiquement reconnus par l'Académie d'Agriculture qui lui a décerné deux fois un Grand Diplôme d'Honneur.

La production des vins blancs et des vins rosés. — Qu'il s'agisse de vendanges limonées ou de raisins moisis, le résultat le meilleur est obtenu par la vinification en blanc, ou plutôt en rosé, car il est pratiquement difficile d'éviter que le vin ne se teinte ou ne se tache plus au moins d'un rouge faible pendant le travail. De sorte qu'on obtient finalement un vin plus ou moins rosé.

Tandis que la décoloration des vins rouges ou nettement rosés, c'est-à-dire faits en rosé avec intention ou léger cuvage, est interdite, la décoloration des vins tachés de rose est autorisée si elle n'exige pas plus de 500 grammes de noir animal pur lavé en pâte par hecto de vin.

Les viticulteurs ne doivent donc pas confondre dans leurs déclarations avec les vins rouges les vins faits en blancs détachables par le noir, surtout s'ils ont l'intention de détacher ensuite ceux-ci au noir animal pour pouvoir les vendre comme blancs, ce qui est la meilleure façon, évidemment, de les utiliser en raison de leurs teintes généralement faibles.

Et il y a à cela, d'ailleurs, un grand avantage. Ces vins n'ayant pas cuvé manquent, en effet, d'extrait sec, et peuvent présenter des rapports alcool-extrait qui seraient anormaux pour des vins rouges et pourraient les faire soupçonner de vinage, par des chimistes qui les jugeraient comme vins rouges, si on les confondait avec ceux-ci.

Tandis que la législation actuelle assimile très bien comme composition ces vins-là aux vins blancs, dont le mode de préparation fait qu'ils manquent toujours et forcément d'extrait sec par rapport aux vins rouges.

Les viticulteurs auront donc grand intérêt à surveiller leurs déclarations de récolte, de façon à éviter toutes méprises pouvant leur être plus tard préjudiciables.

H. Astruc et A. Castel,
de la Station œnologique du Gard.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 165 à 175 fr. ; 10°, 180 à 190 fr. ; Corbières 11°, 200 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 200 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 210 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 215 fr. et au-dessus ; 9°, 250 fr. et au-dessus ; 10°, 230 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 250 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 270 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 570 fr. à » fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 620 fr. Picolo, 610 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 francs ; 1ers crus Graves, 2.800 à 4.000 fr. ; 2es crus, 2.400 à 2.600 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 350 à 380 fr. ; Mâconnais, 275 à 325 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 450 fr. ; Mâcon, 1res côtes, 580 à 650 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, pas de cote. Vins blancs de Blois, pas de cote.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 300 à 400 fr. ; Rosés supérieurs, 11 à 13 fr. le degré Blancs supérieurs, 600 à 800 fr. ; Blancs têtes, 800 à 900 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1932, 800 à 900 fr. ; Gros plants 1932, 380 à 420 fr. Noah de 180 à 200 fr. la barrique de 225 litres.

Algérie. — Vins 1932 : Rouge, de 11 fr. 75 à 13 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 12 fr. 50 à 14 fr. ». Blancs de blancs, 13 à 14 fr. 50. Distillerie, de 8 fr. à 8 fr. 25.

Midi — *Nîmes (31 octobre 1932).* — *Cote officielle :* Aramon, 8 à 9° 125 à 140 fr. ; Montagne, 9 à 10°. 140 à 155 fr, ; Costières, 10 à 11°, 155 à 170 fr. — Récolte 1932, Aramon, 7°5 et au dessus, 95 fr. » à 125 fr. ; Montrgne, 7°5 à 9°, 100 à 130 fr. ; Costières, 8 à 9°, 125 à 140 fr. le degré. Trois-six B. G., 980 à 990 fr. ; trois-six de marc, 870 à 900 fr. Eau-de-vie de marc, 880 à 890 fr.

Montpellier (1er novembre). — Vins rouges, 8°, de 125 à 130 fr. ; 9°, 150 à 155 fr. ; 10°, 160 à 165 fr. l'hecto. Vins nouveaux, 7°05 et au dessus, 13 fr. 50 à 15 fr. 50. Esprit de vin à 86°, de 950 à 960 fr, ; Marc à 86°, 900 fr. ; Eau-de-vie de marc à 52°, 900 fr.

Béziers (27 octobre). — Vins rouges 1931 : Plaine, 8°8 à 10°, de 140 à 145 fr. l'hecto. Coteau, 9°2 à 10°5, de » à » fr. Récolte 1932 : Plaine, 7°5 à 8°5, de 100 à 118 fr. ; Coteau, 8°8 à 10°5, de 130 à 160 fr. ; Rosés supérieurs, 9° à 9°5, de » à » fr. 3/6 pur vin, 86°, de 825 à 845 fr. ; les 100°, 960 à 980 fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. ; les 100°, » à » fr. ; 3/6 de marc, de 775 à 780 les 86° ; les 100°, 905 à 910 fr. Eaux-de-vie de marc 52°, de 455 à 465 fr. les 52° ; les 100°, 880 à 990 fr.

Minervois (30 octobre). — Marché d'Olonzac, Vins vieux, 16 à 17 fr. le degré. Vins nouveaux, 13 fr. à 15 fr. le degré suivant degré, qualité et conditions d'enlèvement, avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (29 octobre). — Vins vieux. de 9° à 10°, de 14 fr. » à 15 fr. 50 le degré. Vins nouveaux, 9°5 à 10°, de 12 fr. 50 à 14 fr. 50 le degré. (Chambre de commerce). Vins de 1932, de 7°5 à 10°, de 13 à 15 fr. le degré (Chambre d'agriculture).

Carcassonne (29 octobre). — 1931, 9° à 11°, de 15 à 16 fr. le degré ; 1932, de 13 à 15 fr. le degré.

Narbonne (27 octobre). — Vins rouges 1931, de 9 à 10°, 15 à 16 fr. 50 1932, de 13 fr. 50 à 14 fr. 50.

Alsace. — Vins blancs courants 1931 : H.-Rhin, de 180 à 200 fr. ; vieux, de 300 à 320 fr. — B.-Rhin, de 160 à 180 fr. ; vieux, 260 à 280 fr. — Vins blancs supérieurs 1931 : H.-Rhin, de 320 à 400 fr. ; vieux, de 360 à 380. — B.-Rhin, de 300 à 350 fr. ; vieux, de 340 à 360.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 113 fr. à » fr. »; orges, 72 fr à 75 fr.; escourgeons, 63 fr. à 69 fr.; maïs, 83 fr. » à 87 fr. »; seigle, 73 fr. » à 75 fr. »; sarrasin, 76 fr. à 78 fr.; avoines, 76 fr. à 81 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 50 fr. 74 à 53 fr. 10. Buenos-Ayres, 33 fr. 60 à 35 fr. 80. Chicago, 46 fr. 08 à 51 fr. 45. — Sons, 36 fr. à 42 fr. — Recoupettes, de 34 à 40 fr.; remoulages, de 43 à 55 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 75 à 100 fr.; saucisse rouge, 45 à 60 fr.; sterling, 25 à 35 fr.; Rosa, 70 à 75 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 100 fr. à 135 fr.; paille d'avoine, de 100 fr. à 135 fr.; paille de seigle, 100 fr. à 135 fr.; luzerne, 175 fr. à 245 fr.; foin, 165 fr. à 235 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 425 à 475 fr.; féveroles, de 68 à 69 fr.; sainfoin, 130 à 140 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr.; Coprah, 68 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 208 fr. » à 209 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. » à 12 fr. 50. — Veaux, 5 fr. » à 14 fr. 50. — Moutons, 7 fr. » à 32 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. » à 11 fr. 20. — Longe, de 8 fr. » à 13 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 80; sulfate de potasse 46 %, 94 fr. »; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 94 fr. » à 98 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 79 fr. » à 82 fr. » les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 99 fr. 50 à 102 fr. 50; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 52 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 103 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 6 fr. 50 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 187 fr. 100 kgs; neige, 192 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Raisins du Midi, noirs, 220 à 360 fr.; blancs, 190 à 260 fr,; d'Espagne, Muscat, 500 à 850 fr. — Bananes Canaries, 250 à 450 fr. — Citrons, 400 à 500 fr. — Oranges, 350 à 400 fr. — Marrons français, 200 à 260 fr. — Figues, 300 à 620 fr. — Pêches, de 900 à 1.350 fr. — Noix fraîches, 270 à 475 fr. — Poires de choix, 500 à 1.200 fr.; communes, 130 à 250 fr. — Pommes communes, 100 à 300 fr. — Pommes de choix, 360 à 800 fr. — Tomates du Midi, 190 à 300 fr.; tomates de Paris, 140 à 225 fr. — Haricots verts, de 200 à 500 fr. — Artichauts, 60 à 160 fr. le cent. — Choux-fleurs, de 75 à 300 fr. le cent. — Laitues de Paris, 20 à 100 fr. le cent. — Epinards, de 100 à 150 fr. — Carottes de Meaux, de 40 à 60 fr. — Aubergines, 30 à 60 fr. — Endives, 400 à 500 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET L'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.